

FORMULES DÉJEUNER

LUNCH MENU

Suggestion du jour avec entrée et dessert à la carte
Suggestion of the day with starter and dessert à la carte

2 plats - 2 courses 28 €

3 plats - 3 courses 38 €

ENTRÉES - STARTERS

Velouté de chou-fleur au lait de coco
& poitrine de cochon croustillante

Cauliflower velouté with coconut milk & crispy pork belly

✓ Option végétarienne sur demande - Vegetarian option upon request

12€

Tataki de thon Albacore, coulis de mangue,
mayonnaise thaï & éclats d'oignons frits

*Albacore tuna tataki, mango coulis,
thai mayonnaise & crispy fried onion flakes*

17€

Poireaux en vinaigrette, marinés à l'échalote et aux fines herbes,
œuf poché, perles de hareng & pickles de raisins

*Leeks in vinaigrette, marinated with shallots and fine herbs,
poached egg, herring pearls & grape pickles*

✓ Option végétarienne sur demande - Vegetarian option upon request

13€

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

14€/15€



PLATS - MAIN COURSES

Truite gravlax ponzu au chalumeau, risotto aux épinards & perles de yuzu
Torch-seared ponzu gravlax trout, spinach risotto & yuzu pearls

25€

Quasi de veau cuit basse temperature, spätzle,
confit de chou pommé & jus brun au pinot noir
Slow-cooked veal rump, spätzle, braised cabbage & Pinot Noir jus

26€

Vol-au-vent volaille d'Alsace,
riz pilaf, sauce Suprême au Riesling & Morilles

*Alsace poultry vol-au-vent, pilaf rice
with Riesling & morel mushroom Suprême sauce*

29€

LES INCONTOURNABLES - STAPLE DISHES

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite
Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

20/21€

Pâtes bolognaise et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP
Bolognese pasta with shavings of Parmigiano Reggiano AOP

18€

L'Entrecôte vintage beef grillée, beurre marchand de vin,
légumes de saison & pommes de terre ratte

*Grilled vintage beef rib-eye, red wine butter,
seasonal vegetables & ratte potatoes*

35€



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Velouté de chou-fleur, pâtes bolognaise,
Dampfnudel cream cheese et compote de fruits rouges

*Cauliflower soup, pasta bolognaise,
Dampfnudel with cream cheese and a red fruit compote*

18€

PLATS VEGETARIENS - VEGETERIAN DISHES

✓ Buddha bowl de légumes confits de saison
& pickles maison à la graine de moutarde

Buddha bowl with seasonal confit vegetables & homemade mustard seed pickles

19€

DESSERT & FROMAGES - CHEESE & DESSERT

LE BOUCHON DE SAVARIN

Le Bouchon de Savarin, crème onctueuse au Crémant et compotée de fruits rouges

Bouchon de Savarin, creamy Crémant mousse, and mixed berry compote

12€

LA PAVLOVA MAISON ROUGE

La Pavlova de meringue et fruit de la passion

Passion fruit pavlova

12€

UNE DOUCEUR AU CHOIX

A choice of a desert from our selection

12€

ASSIETTE DE FROMAGES

DE NOTRE FROMAGER "LA CLOCHE À FROMAGE"

Cheese plate from "La Cloche à Fromage"

16€



LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

de 12h à 19h

Pancakes crème, fruits rouges, éclats de pistache et miel d'Alsace
Cream cheese pancakes, red fruits, pistachio slivers, and Alsatian honey

10€

Dampfnudel sucré, laqué sirop d'érable, fruits secs de saison
Sweet Dampfnudel, dried fruits with maple syrup

11€

Cake chocolat au lait, fruits rouges confits et cream cheese vanillé
Milk chocolate cake, red fruits and vanilla cream cheese

10€

Les Douceurs : Tartes, tartelettes, pâtisseries, entremets...
Sweet delights : Tarts, mini tarts, pastries, & entremets

12€

FINGER FOOD & TAPAS

À partir de 18h

Tarte flambée canard fumé et copeaux d'asperges vertes
Tarte flambée topped with smoked duck and shaved green asparagus

12€

L'assiette de Jambon de Parme et melon cantalou à picorer
Parma ham and Cantaloupe melon platter to share

16€

Fromages à partager : sélection de fromages locaux avec pickles maison
Local cheese platter with homemade pickles

18€

L'assiette de charcuterie et fromage à partager
Sharing platter : charcuterie and local cheeses

18€





BAR & RESTAURANT

03 88 22 43 73

RESTAURATION@MAISON-ROUGE.COM

Pour toute intolérance ou contre-indication alimentaire,
nous vous invitons à prévenir notre personnel lors de la commande.
Prix net en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé. À consommer avec modération.

*In case of food intolerance or contraindication, please feel free to
notify our staff upon ordering. Net prices in euros, service included.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Enjoy with moderation.*